



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## YUMUŞAK POĞAÇA

Yarım paket yaş maya  
1 çay bardağı ılık süt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
2 adet yumurta  
4 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı

İlkönce yoğurma kabının içine yaş mayayı alalım.  
Üzerine 1 çay bardağı ılık su ilave ederek mayanın aktifleşmesini sağlayalım.  
1 çay bardağı ılık süt, 1 çay bardağı sıvı yağ ve yoğurdu ilave edin.  
1 tatlı kaşığı tozşeker de katıp çırpma teliyle karıştıralım.  
Daha sonra 2 yumurtanın birisinin sarısını bir kenara ayırarak karışımın içine koyalım.  
Unumuzu eklemeyen önce bu karışımın iyice karıştıralım.  
Daha sonra unun bir kısmını dökelim ve yoğuralım.  
Kalan unu da dökerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edelim.  
1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave ettikten sonra yoğurmaya devam edelim.  
Hamurun mayalanması için üzerini kapatıp 30 dakika ılık bir ortamda bırakalım.  
Mayalanmış hamurumuzdan bezeler kopartarak şekil verelim.  
Arzu ederseniz içine peynir, kıyma vs. koyabilirsiniz.  
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde 160 derecede 30-35 dakika kadar pişirelim.  
Piştikten sonra ilk sıcaklığı geçince servise hazırdır.

